

# Zitronen-Topfen-Soufflé mit karamellisierter Zitrone

## Für zwei Personen

2 Zitronen	40 g Butter	5 Eier
100 g Quark, 40%	2 EL Mehl	75 g Zucker
Puderzucker	Butter	Zucker

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Souffléförmchen ausbuttern und mit Zucker bestreuen. Schale einer Zitrone abreiben, anschließend halbieren und auspressen. Butter und 25 g Zucker in einer Schüssel schaumig rühren. Schale einer Zitrone anreiben. Danach halbieren und den Saft auspressen. Eier trennen. Zwei Eigelbe mit Zitronenabrieb, Quark und drei EL Zitronensaft unter die Buttermasse heben. Drei Eiweiß mit dem restlichen Zucker aufschlagen und die Hälfte vorsichtig unter die Masse heben. Mehl hinzugeben und den Rest der Eiweißmasse unterheben.

Souffléförmchen zu  $\frac{3}{4}$  füllen und ca. 15-20 min. backen. Die andere Zitrone in Scheiben schneiden. Zucker in einer Pfanne karamellisieren und Zitronenscheiben darin von beiden Seiten goldig anbraten.

Soufflé mit Puderzucker bestreuen und mit Zitrone garniert servieren.

Renate Trummer am 06. Februar 2020